



【NEWS】

眼鏡やコンタクトレンズをお買い上げいただいたお客様に2006年より送っていたお誕生日はがきを2018年冬からニュースレターと一緒に封筒でお届けしています。以前にお届けしましたニュースレターはブログに掲載していますので、よろしければご覧になってください。(ブログへはQRコードから入れます)

この秋から板橋区では地域通貨「いたばしPay」が始まりました。お馴染みの「板橋区内共通商券」のデジタル版として期待されています。導入時のプレミアム30%付き分の申込及び抽選は終了しましたが、常時使えるキャッシュレス決済を目指して加盟店も拡大中です。細井時計店でもお使いになれます。お耳を板橋の「い」に見立てた犬のキャラクターも可愛いです。先行して導入の世田谷区の「せたpay」も地域に少しずつ根付いてきています。板橋区でも、区内の消費活動・経済循環の促進とともに、行政ポイントの活用やアプリを通じた情報配信などによる、地域住民・事業者間の「つながり」を推進することを目指しているそうです。



【PHOTOGRAPH】

目をリラックスさせる写真を掲載します。奥行きを意識しながら、奥から手前、右から左へ目を動かすと目の疲れが和らぎます。



【LOCAL】

昔懐かしいスタイルの、1枚から買うことのできる手焼きせんべいのお店。大山に限らず、今はとても少なくなり殆ど見かけなくなっていました。お煎餅大好きな人間としては残念な事です。



今回は昭和43年の創業以来、手焼きせんべいを作り続けていらっしゃる「鳥越せん餅加賀屋」さんを訪ねました。

「鳥越せん餅加賀屋」さんは池袋本町中央通り商店会にあるお店で、池袋氷川神社の近くです。大山からは、板橋第六小学校正門前の道をまっすぐ歩いて行くコースが分かりやすいです。山手通りをくぐり、一つ目の十字路を右に曲がると池袋本町中央通り商店会に出ます。暫く歩くと左手に池袋氷川神社があり、直ぐ先に「鳥越せん餅加賀屋」さんが見えます。まさに昔懐かしいスタイルの、1枚から買うことのできる手焼きせんべいのお店です。



店内には各種手焼きせんべいがずらりと並んでいます。定番人気は「特選堅焼」「中堅焼」「大名巻(のり)」「胡麻」で、「お茶せん」「ひび焼」「京美人」もおすすめです。

万人向けではありませんが「激辛」もコアなファンがいらっしゃるそうです。兎に角辛いので、お茶うけではなくお酒のおつまみにお求めになるとか。個人的には醤油の味わい深い「お茶せん」が大好きです。甘い抹茶の味だけが口に残るお茶せんが多い中で、加賀屋さんのお茶せんはしっかり醤油の味がするのです。加賀屋さんでは焼いて醤油をつけた後にもう一度焼いてしっかり醤油の味をしみこませてから抹茶と、2度焼きの手間をかけて作っていることを教えてくださいました。そして価格はとても良心的です！
原材料の東北産コシヒカリの価格は安定しているものの、調味料類や光熱費などの高騰で「価格を据え置くのが難しくなっている」そうですが、値上げせずに頑張ってくださいています。



大名巻 海苔たっぷり ひび焼き ひなびた味わい 胡麻 香ばしい胡麻の味 お茶せん 醤油の深い味わい 京美人 止まらないおいしさ

明け方4時頃から焼きはじめ、調味料付けや二度焼き、砂糖掛け等全てお一人でされています。全種類を一日に作ることは出来ないで1日3種類と決めて焼いているそうです。その日の作りたても教えてくださいますよ。

高血圧で塩分を控える必要があり、それでも煎餅が食べたい方には、注文生産ですが「塩分のはいっていない(醤油なし)せんべい」も作ってくれます。多くはありませんがごはん代わりに定期的に注文される方も。



店主の山本俊夫さん

【SHOP DATA】

鳥越せん餅加賀屋
東京都豊島区池袋本町 3-3-4 定休日:毎週土曜日 Tel 03-3973-4260